



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN KEBABI

MALZEMELER

1 kg. kuzu incik
3 çorba kasığı margarin
2 orta boy soğan
3 adet domates
Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar
2 çorba kasığı domates salçası

YAPILIŞI

Margarini bir tencerede hafifçe kızdırın. Yıkamış et ve küp şeklinde doğranmış soğanı ekleyip, et suyunu salıp, tekrar çekinceye kadar ara sıra karıştırarak orta ateşte pisirin. Rendelenmiş domatesi ekleyip pisirmeye 10 dakika daha devam edin. Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar ve 3 su bardağı ilik su ekleyip tencerenin kapagini kapatın. Önce harlı sonra kısık ateşte et yumuşayıp yağına kalana kadar pisirin. Etleri ısıya dayanıklı bir cam kaba düzgün bir şekilde dizin. Salçayı 1/2 su bardağı suda erittikten sonra etlerin üzerine dökün. Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin. Fırında üzeri hafif kızarana kadar tutun. Sıcak olarak servis yapın.